Norma RTCR 100:1997 Etiquetado de los Alimentos Preenvasados
Nº 26012-MEIC

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA Y EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO,

(Este decreto fue modificado por el decreto ejecutivo N° 33117 del 06 de abril del 2006, el cual empezará a regir el 23 de marzo del 2007, asimismo fue modificado por el decreto ejecutivo N °33180 del 16 de mayo del 2006, el cual empezará a regir 28 de setiembre del 2006, por lo que las reformas serán introducidas correspondientemente en las fechas indicadas).

En el uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3 y 18 de la Constitución Política, artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública, Ley de Normas Industriales Nº 1698 del 26 de noviembre de 1953, la Ley del Sistema Internacional de Unidades de Medida Nº 5292 del 9 de agosto de 1973, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor Nº 7472 del 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio de Estados Unidos Mexicanos-Costa Rica Nº 7474 del 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales Nº 7475 del 20 de diciembre de 1994 y de Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio Nº 6054 del 7 de junio de 1977 y sus Reformas
Considerando:
1°—Que es función esencial del Estado evitar el que se induzca a error al consumidor y estar enteramente de acuerdo con la normativa internacional se ha procedido a la homologación, *mutatis mutandis,* de la **Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Norma mundial). Por tanto,**
Decretan:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente reglamento técnico:

RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN
El presente reglamento se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hotelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos.

2 DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS
Para los fines de este reglamento se entenderá por:
2.1 declaración de propiedades: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.
2.2 consumidor: las personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.
2.3 envase: cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.
2.4 para los fines del "marcado de la fecha de los alimentos preenvasados, se entiende por:
2.5 fecha de fabricación: la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

2.6 fecha de envasado: la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.
2.7 fecha límite de venta: la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.
2.8 fecha de duración mínima (consumir preferentemente antes de): la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.
2.9 fecha límite de utilización (fecha límite de consumo recomendada) (fecha de caducidad): la fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.
2.10 alimento: toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de “alimentos”, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.
2.11 por aditivo alimentario: se entiende cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes” ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.
2.12 ingredientes: cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.
2.13 etiqueta: cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.
2.14 etiquetado: cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.
2.15 lote: una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.
2.16 preenvasado: todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hotelería.
2.17 coadyuvante de elaboración: toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.
2.18 alimentos para fines de hotelería: aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

3 PRINCIPIOS GENERALES

3.1 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible

de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

3.2 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a, o sugieran, directa o indirectamente, cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.

4 ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

En la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en un reglamento nacional o en una norma

4.1 Nombre del alimento.

4.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico:

4.1.1.1 Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una Normas Nacional o del Codex Alimentarius, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

4.1.1.2 En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por la Legislación Nacional.

4.1.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

4.1.1.4 Se podrá emplear un nombre “acuñado”, “de fantasía” o “de fábrica”, o una “marca registrada”, siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en las disposiciones 4.1.1.1 a 4.1.1.3.

4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento, que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.

4.2 Lista de ingredientes.

4.2.1 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, deberá figurar en la etiqueta una lista de ingredientes.

4.2.1.1 La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consiste en el término “ingrediente” o lo incluya.

4.2.1.2 Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

4.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una Norma Nacional o del Codex Alimentarius, constituya menos del 25 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

4.2.1.4 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

4.2.1.5 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección, cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrá enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: “ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta”.

4.2.2 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 4.1 (nombre del alimento), con la excepción de que:

4.2.2.1 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

Clases de ingredientes	**Nombres genéricos**
Aceites refinados distintos del aceite de oliva	“Aceite”, juntamente con el término “vegetal” o “animal”, calificado con el término “hidrogenado” o “parcialmente hidrogenado”, según sea el caso.
Grasas refinadas	“Grasas”, juntamente con el término “vegetal” o “animal”, según sea el caso.
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente.	“Almidón”.
Todas las especies de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado	“Pescado”.
Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral.	“Carne de aves de corral”.
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.	“Queso”.
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	“Especia”, “especias”, o Mezclas de especias”, según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento	“Hierbas aromáticas” o “mezclas de hierbas aromáticas”, según sea el caso.
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar.	“Goma de base”.
Todos los tipos de sacarosa.	“Azúcar”.
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada	“Dextrosa” o “glucosa”
Todos los tipos de caseinatos.	“Caseinatos”.
Manteca, de cacao obtenida por presión o	“Manteca de cacao”.

extracción o refinada.	
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.	“Frutas confitadas”.

4.2.2.2 No obstante lo estipulado en la disposición 4.2.2.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.
4.2.2.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, podrán emplearse el número de identificación aceptado en la legislación nacional y los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico.
Acentuador del sabor
Acido
Agente antiglutinante
Antiglutinante
Antiespumante
Antioxidante
Colorante
Edulcorante
Emulsionante
Espesante
Espumante
Estabilizador
Gasificante
Gelificante
Humectante
Incrementador del volumen
Propelente
Regulador de la acidez
Sal emulsionante
Sustancia conservadora
Sustancia de retención del color
Sustancia para el tratamiento de harinas
Sustancia para el glaseado
(Así reformado por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 26829 del 9 de marzo de 1998)

4.2.2.4 Podrán emplearse los siguientes títulos genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas de aditivos alimentarios nacionales o del Codex Alimentarius cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:
Aroma(s)y aromatizante (s) Almidón(es) modificado (s)
La expresión “aromas” podrá estar calificada con los términos “naturales”, “idénticos a los naturales”, “artificiales” o con una combinación de los mismos.

4.2.3 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:
4.2.3.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.
4.2.3.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

4.3 Contenido neto y peso escurrido.

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del S. I. (“Systéme intemational”).
4.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:
i) en volumen, para los alimentos líquidos;
ii) en peso, para los alimentos sólidos;
iii) en peso, para los alimentos semisólidos o viscosos.
4.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. A efectos de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, jugos (zumos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.

4.4 Nombre y dirección. Debe identificarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento. Para los productos importados debe indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor del alimento.
(Así reformado por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 26829 del 9 de marzo de 1998)

4.5 País de origen.
4.5.1 Deberá indicarse el país de origen.
4.5.2 Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

4.6 Identificación del lote. Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar el lote. Puede usarse la fecha de vencimiento como identificación del lote.

4.7 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.
4.7.1 Si no está determinado de otra manera en un reglamento técnico nacional o del Codex Alimentarius, se usará preferentemente el siguiente marcado de la fecha.
i) Se declarará la “fecha de duración mínima”
ii) Esta constará por lo menos de:
el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.
iii) La fecha deberá declararse con las palabras:
“Consumir preferentemente antes del “ cuando se indica el día
“Consumir preferentemente antes del final de...” en los demás. casos.
iv) Las palabras prescritas en el apartado (iii) deberán ir acompañadas de:
la fecha misma; o
una referencia al lugar donde aparece la fecha.
v) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras.
vi) No obstante lo prescrito en la disposición 4.7.1 (i), no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:
frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
bebidas alcohólicas que contengan 10% o más de alcohol por volumen;

productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;

vinagre;

sal de calidad alimentaria;

azúcar sólido;

productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y coloreados;

goma de mascar;

productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos, ya sean nacionales o del Codex.

(Así reformado por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 26829 del 9 de marzo de 1998)

4.7.2 Además de la fecha de duración mínima, se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

4.8 Instrucciones para el uso. La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

5 REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

5.1 Etiquetado Cuantitativo de los Ingredientes

5.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación.

5.1.2 Asimismo, cuando la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

5.1.3 La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente no implicará , este hecho por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad o solamente como aromatizante, no implicará por si sola, que se le conceda un relieve especial.

5.2 Alimentos irradiados.

5.2.1 Todo alimento que haya sido tratado con radiación ionizante deberá llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento. El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, según se muestra abajo es facultativo, pero cuando se utilice deberá colocarse cerca del nombre del producto.

5.2.2 Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente en otro alimento, deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.

5.2.3 Cuando mi producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, la etiqueta del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento.

6 EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIOS

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm^2 podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 4.2 y 4.6 al 4.8.

7 ETIQUETADO FACULTATIVO

7.1 En el etiquetado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con *los* requisitos obligatorios del presente

reglamento, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en la sección 3 PRINCIPIOS GENÉRALES.

7.2 Designaciones de calidad.

Cuando *se* empleen designaciones de calidad, estas deberán ser fácilmente comprensibles, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

8 PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1 Generalidades.

8.1.1 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

8.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de este reglamento o de cualquier otro reglamento nacional o del Codex Alimentarius deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

8.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a travéz de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por esta.

8.1.4 El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión.

8.2 Idioma.

8.2.1 Deberán redactarse en idioma español, cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea en este idioma, en vez de poner una nueva etiqueta podrá emplearse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria en el idioma español.

8.2.2 Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaría, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

9 CORRESPONDENCIA

Este documento es una homologación de:

ITALIA. Comisión del Codex Alimentarius. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarías. **CODEX** STAN **1-1985 (Rev 1-1991) Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos reensados (Norma Mundial).** Codex Alimentarius Volumen 1, Roma,

APÉNDICE A
(NORMATIVO)
DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIÓN DE PROPIEDADES

A.1 FINALIDAD Y PRINCIPIOS GENERALES

A. 1.1 Estas directrices tienen por objeto citar ejemplos de declaraciones de propiedades a las que se aplican los siguientes principios:

Ningún alimento se describirá ni presentará en una forma que sea falsa equívoca o engañosa, o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

A. 1.2 En lo que respecta a los alimentos preenvasados, estas directrices constituyen una ampliación de la Sección 2.1 (Principios Generales) de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

A. 1.3 La persona que comercialice el alimento deberá poder justificar las declaraciones de propiedades hechas en relación con el mismo.

A.2 DEFINICIÓN

A efectos de estas directrices, por declaración de propiedades se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene calidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra calidad cualquiera.

A.3 DECLARACIONES DE PROPIEDADES QUE DEBEN PROHIBIRSE

Se prohiben las siguientes declaraciones de propiedades:

A.3.1 Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento determinado constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, excepto en el caso de productos bien definidos, para los cuales existe una norma del nacional o del Codex que regula las declaraciones admisibles, o en caso de que las autoridades competentes hayan aceptado que el producto es una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.

A.3.2 Declaraciones que impliquen que una alimentación equilibrada con alimentos ordinarios no pueden suministrar cantidades suficientes de todos los nutrientes.

A.3.3 Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse.

A.3.4 Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimentó para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, excepto cuando:

a) Cumplan las disposiciones de las normas o directrices nacionales o del Codex para alimentos para regímenes especiales y se ajusten a los principios establecidos en estas directrices.

b) o bien, a falta de una norma o directriz aplicable del nacional o del Codex, estén permitidas por *las* leyes, del país.

A.3.5 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre dudas sobre la inocuidad de alimentos similares o causar o explotar el miedo del consumidor.

A.4 DECLARACIONES DE PROPIEDADES QUE INDUCEN A ERROR

Inducen a error las siguientes declaraciones de propiedades;

A.4.1 Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.

A.4.2 Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene, tales como “genuinidad”, “salubridad’*, “sanidad”.

A.4.3 Declaraciones de propiedades que afirman la naturaleza u origen o “biológico” de un alimento.

A.5 DECLARACIONES DE PROPIEDADES SUJETAS A CONTROL

A.5.1 Deberá controlarse el uso de las siguientes declaraciones de propiedades;

a) Se podrá indicar que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes no medicamentosos, tan solo si dicha adición ha sido hecha fundándose en consideraciones nutricionales. Las indicaciones de este tipo estarán sujetes a la legislación que promulguen las autoridades competentes.

b) Los términos “natural”, “puro”, “fresco”, y “casero”, cuando se utilicen, deberán estar de acuerdo con las prácticas nacionales. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en A. 3.

c) Preparación ritual o religiosa de un alimento, podrá declararse siempre que el alimento se ajuste a las exigencias de las autoridades competentes religiosas o del ritual.

APÉNDICE B (NORMATIVO)
DIRECTRICES SOBRE MARCADO DE LA FECHA DE ALIMENTOS PREENVASADOS PARA USO DE LOS COMITÉS NACIONALES DE NORMALIZACIÓN DE ALIMENTOS

B.1 FINALIDAD DEL MARCADO DE LA FECHA

La finalidad del marcado de la fecha es dar a los consumidores una fecha que proporcione información sobre la calidad esperada del producto, suponiendo que el alimento haya estado debidamente almacenado. Esto significa que el marcado de la fecha garantiza una calidad aceptable o la inocuidad del producto.

B.2 ÁMBITO DE APLICACIÓN

B.2.1 Tan sólo el marcado de la fecha en claro, esto es una fecha clara e inconfundible que el consumidor pueda interpretar correctamente, designada de acuerdo con de las definiciones normalizadas que se dan a continuación, constituye "Marcado de la Fecha" en el sentido utilizado en estas directrices.

B.2.2 El mareado de la fecha en código para identificación del lote o cualquier otra finalidad de control no constituye "Marcado de la fecha" en el sentido utilizado en estas directrices. Sin embargo no se excluye el empleo de una fecha en claro, a efectos de control, por ejemplo, para identificación del lote, pero se debe reconocer que dicha fecha no se calificará como "Marcado de la Fecha" a no ser que haya una identificación en claro del tipo de "Marcado de la Fecha" que se define específicamente a continuación , y que el comité nacional o del Codex pertinente haya acordado que dicho "Marcado de la Fecha" es adecuado para el producto en cuestión.

B.3 DEFINICIÓN DE TIPOS DE MARCADO DE LA FECHA

B.3.1 fecha de fabricación: fecha en que el alimento se convierte en el producto descrito.

B.3.2 fecha de envasado: fecha en que el alimento se coloca en el envase en que se venderá finalmente.

Para algunos alimentos estas dos fechas serán idénticas.

B.3.3 fecha límite de venta: la fecha límite dé venta es la última fecha en que se ofrece a la venta al consumidor después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en la casa.

B.3.4 fecha de duración mínima ("consumir preferentemente antes de"): fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, si las hubiere, expira el periodo durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas calidades específicas se atribuyen tácita o explícitamente al alimento. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.

B.3.5 fecha límite de utilización (fecha límite de consumo recomendada) (fecha de caducidad): fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento termina el periodo después del cual el producto no tendrá, probablemente, los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores, después de esta fecha, el alimento no se considera comercializable.

B.4 INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

B.4.I Además de la fecha, deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación **del producto** si depende de ellas la validez de la fecha.

B.4.2 Siempre **que** sea posible, las instrucciones de conservación deberán estar lo más **cerca** posible de la marca que indica la fecha.

B.5 INSTRUCCIONES A LOS COMITÉS NACIONALES

B.5.1 **Basándose** en un estudio sobre la naturaleza del alimento, los comités nacionales determinarán el tipo de Marcado de la Fecha. Deberá considerarse en primer lugar la fecha de duración mínima. Si en opinión de los Comités esta fecha no es apropiada para el producto en cuestión, dichos Comités deberán elegir entre las demás posibilidades indicadas en la sección B.3. En último término, pueden decidir que no se necesita ninguna fecha.

B.5.2 Si el comité nacional decidiera sobre una forma de Marcado de Fecha diferente de la de duración mínima o, de otro modo, que no es necesaria tal marca de fecha, la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida debe recibir amplia información sobre la justificación.

B.5.3 Si el producto no es duradero en las condiciones ambientales normales se decidirá qué tipo de instrucciones de almacenamiento y conservación formarán parte de los requisitos de etiquetado incluidos en las normas. Para asegurar la validez del marcado de fecha que, en este caso depende de la manipulación del producto, se

darán también instrucciones adicionales sobre la manipulación adecuada del producto durante su distribución (en el contenedor exterior).

B.6 PRESENTACIÓN DEL MARCADO DE LA FECHA EN LAS NORMAS NACIONALES

B.6.1. Cuando el comité nacional decida incluir en una Norma alguna disposición sobre la fecha de duración mínima, deberá aparecer como sigue:

La “fecha de duración mínima” (precedida de la expresión “consumir preferentemente antes de”), se declarará por medio del día, mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras. En el caso de productos que requieran la declaración de mes y año solamente, y el mes a indicarse sea diciembre, la expresión puede indicarse así: “final de (año de que se trate)”.

B.6.2 Cuando un comité nacional decida incluir una disposición sobre Marcado de Fecha diferente de durabilidad mínima, se declarara por medio del día, mes y año, en secuencia numérica no codificada, excepto que para productos cuya duración se estima más de tres meses, el mes y año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal practica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieran la declaración de mes y año solamente, y el mes a indicarse sea diciembre, la expresión puede indicarse así; “final de año (año de que se trate)”.

Artículo 2°—Permisos del Ministerio de Salud. Deberán indicarse en la etiqueta el número de licencia, código y registro del Ministerio de Salud según conforme este lo determine.

Artículo 2 bis. Se permitirá el uso de los términos puro, natural y casero siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

Puro: cuando los productos no contengan aditivos o sustancias extrañas a su composición reconocida o autorizada.

Natural: cuando los productos no hayan sido sometidos a algún proceso que modifique las características físico químicas autorizadas y reconocida.

Casero: cuando los productos hayan sido fabricados de una manera artesanal comprobada.

(Así adicionado por el artículo 2° del DE-260829 de 9 de marzo de 1998).

Artículo 3º—El Ministerio de Economía, Industria y Comercio será, el organismo señalado para dictaminar cualquier asunto relacionado con el presente reglamento en el ámbito de sus competencias y en concordancia con lo dispuesto por la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su reglamento.

(Así Reformado por el artículo 9° del Decreto Ejecutivo N° 31700 del 16 de marzo de 2004)

Artículo 4°—Queda prohibido usar con fines propagandísticos y en cualquier medio publicitario, términos que no correspondan a las características y cualidades de los productos alimenticios ni estipularlos en la etiqueta correspondiente.

Artículo 5°—Cualquier etiqueta adhesiva que se adicione a un producto, no deberá en ningún caso obstruir la información técnica original.

Artículo 6°—De acuerdo con lo que disponen los artículos 9° y 12 del decreto ejecutivo N 3892-MEIC del 18 de junio de 1974, la norma oficial a que se refiere este decreto es de cumplimiento obligatorio.

Artículo 7°—Cualquier indicación falsa que pueda dar lugar a engaño a través de la etiqueta o en cualquier medio publicitario será sancionados por las leyes penales como adulteración o fraude, según sea el caso.

Artículo 8°—Este decreto deroga el decreto N 23870-MEIC publicado en “La Gaceta” N^{o} 3 del 4 de enero de 1995.

Artículo 9°—A toda persona que haciendo uso de este reglamento, encuentre razón sustentada para pedir su revisión, se le solicita notificarlo a la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, sin demora, aportando, de ser posible, la información correspondiente para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

Artículo 10.—Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.

Artículo 11.—Rige a partir de 30 días después de su publicación en el Diario Oficial.

Transitorio único.—A partir de la publicación de este decreto se dará un plazo de 30 días a los interesados para que presenten a la **Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida** las etiquetas aprobadas bajo la anterior legislación para las correcciones respectivas. A partir de esa fecha las etiquetas aprobadas que no hayan hecho valer sus intereses quedarán anuladas, sin responsabilidad alguna por parte del Estado.
Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los quince días del mes de abril de mil novecientos noventa y siete.